

Rósmarínkartöflur

Uppskriftin er fyrir 4

8 stk. Þykkvabæjar Grillkartöflur 1 msk. saxað rósmarín, ferskt 1/2 dl ólífuolía salt

Skerið kartöflurnar í 3 mm þykkar skífur, dreifið í smurða ofnskúffu. Penslið með ólífuolíu og stráið yfir salti og rósmarín. Bakið við 200°C í 12 mínútur á blæstri (200°C án blásturs).